

# Sencriu.

nº 25

Juliol 81



T. de la Mela  
1981



## SI VIS PACEM PARA BELLUM?

Vanguardia 27 de Maig.

Benvolgut company: Tal i com vam parlar l'altre dia, he cregut oportú, enviar-te unes notes referent a la qüestió que ens plantejavem:

- Vull fer referència a una frase teva, en la qual em deies: -Avui no podem navegar enmig de dues aigües. O bé un país es te que decidir per el desarmament total i esser neutral, o bé modernitzar-se o integrar-se a un dels blocs.

- Aclaresc abans de començar, que el fet de parlar de la N.A.T.O. (Organització Tractat Atlàntic Nord) és girar a l'entorn dels EE.UU.: Ells són el cap de l'organització, No podem entendre la NATO sense entendre la política militar dels EE.UU.

Les forces de la marina Nord-Americana volten a l'entorn de 12 portavions sis d'ells patrullen el Pacífic, els altres sis distribuïts entre l'Atlàntic i l'Índic. El món queda així dividit en dos. Dels 278 vapors de la flota de l'Oest només 25 estan al Mediterrani, un deu per cent escàs.

Un dels problemes dels EE.UU. i per descomptat de la NATO és la presència constant de 300 submergibles de la URSS, la meitat d'ells nuclears. Malgrat tot, la vulnerabilitat és troba concentrada a l'Atlàntic sur, per a manca de basses. Els russos disposen dels ports d'Angola, Guinea i Benin. I el Carib a causa de Cuba. Per l'Atlàntic Sur, Europa reb el 65% del petroli importat, i el 40% els Estats Units.

I si traslladassin uns quants portavions de l'Àsia a l'Europa?. La URSS té el 25% de les forces concentrades al Pacífic. I amb un canvi d'aquests el Japó es veuria obligat a amotlar-se a Moscou i lo que és pitjor, Pekin feria el mateix i les quaranta divisions soviètiques retengudes a la frontera xina, serien enviades a l'Europa Oriental.

La SPANISH NAVY és una marina excel·lent diu el comandant Train, cap de la NATO a l'Atlàntic, "l'entrada de Espanya serviria per a protegir el Mediterrani Occidental i Gibraltar". Ara bé la decisió correspon a vostès.

Si volem la pau ens hem de mantenir forts, hem d'estar preparats, sols així la batalla de l'Atlàntic es durà a terme,

-Valenta manera de viure en pau.

Pau.... Això és gaudir d'una pau falsa.

LLUC.

## JUNTA MUNICIPAL MES DE

JULIO

Se celebro como de costumbre en el salón de actos de la Casa Consistorial a las veinte horas del día 1º de Julio, con la asistencia de todos los miembros del Consistorio.

Declarada abierta la sesión se dio lectura por el Sr. Secretario al borrador del acta de la sesión anterior, la cual fue aprobada en todo su contenido.

Seguidamente se pasaron a discutir los asuntos contenidos en el orden del día y que fueron los siguientes:

### FACTURAS PRESENTADAS

Una vez examinadas fueron aprobadas las siguientes:

- Una de Dña. Maria Marcús de 5.435 Ptas. importe jornales de limpieza.
- Una de autorares Repic de 19.500' Ptas. importe excursión efectuada para la Tercera Edad.
- Una de Gas y Electricidad de 2.240 Ptas.
- Otra de Distribuidora Rotger de 4.750 Ptas.
- Una de Dña. Maria Perez de 10.000' Ptas. importe clases de música para los niños de la escuela.
- Una de D. Bartolomé Oliver de 4.110' Ptas. importe alumbrado público de Lluc Alcari.
- Una de Ferreteria Bernat de 3.067' Ptas.
- Otra de Ferreteria Bernat de 1.263' Ptas.

### CORRESPONDENCIA

Una vez leídos el Ayuntamiento se da por enterado de los siguientes escritos recibidos.

- De la Jefatura Provincial de I.CO.NA. de Baleares, circular sobre extinción de incendios forestales año 1.981.

- De la Conselleria de Ordenación del Territorio, Comisión Provincial de Urbanismo, sobre Catálogo de bienes protegibles.

- De la Compañía Mersham Productions Limited, comunicando haber finalizado los trabajos de la filmación de varias escenas de la película "Maldad bajo el sol" en la Cala de Deyá, agradeciendo las atenciones recibidas y colaboración prestada, solicitando el mismo tiempo la devolución de la fianza depositada de cien mil pesetas. Por unanimidad se acuerda efectuar dicha devolución.

### EXPEDIENTES OBRAS PARTICULARES

Vistos y examinados los expedientes presentados a solicitud de particulares para efectuar obras, se acuerda autorizar los siguientes:

A Don Francisco Colom expte. nº	37/81
A Don Antonio Jofre " "	42/81
A Doña Ana Colom Colom " "	43/81
A Don Gerd Bruecktaemberg expte. nº	44/81
A Don Miguel Juan Sanchez " "	45/81
A Don William Graves " "	46/81
A Don Ignacio Montojo " "	47/81
A Don Lucas Morell " "	48/81
A Don Andres Mncadas " "	42B/81
A Dña. Maria Coll Coll " "	21/81

PRESUPUESTO FINAL DE LA OBRA "REFORMA Y AMPLIACION DE LA CASA CON-

## SISTORIAL

Seguidamente se dio lectura por el Secretario actuante a la valoración de las Obras Complementarias efectuadas en la Reforma y ampliación de la Casa Consistorial, cuyo importe asciende a la cantidad de dos millones doscientas diez y seis mil trescientas cincuenta y cuatro pesetas (2.216.354) después de breve deliberación por unanimidad se acordó prestarle aprobación.

Y no figurando ningún otro asunto de que tratar se levanto la sesión.

Sa morta

...Recent mil llamps Margalida! Que no estàs alterada de sa que ha passat?

— I que hi ha hagut? Que no has estada bona?

... Jo sí. Però d'altres no. Filla meva. Despus-ahir dematí jo havia quedat tota sola a sa pensió, sa meva filla era a cercar es pa i tocaren allò que quan sona ho agafes i et xerren. No és que m'agradi gens xerrar-hi, però tant va repicar que no hem va quedar altre remei. I vaig sentir: — Oiga, ¿Que se hace cuando se tiene un muerto?.

Vaig pensar... ara aquesta se'n vol fotre de jo, i jo em fotre d'ella.

I li vaig enflocar: — Pues enterrarlo.

I ella:— Es que aqui no es el Ayuntamiento?. S'Ajuntamiento?. No. Res d'això. Aquí és s'hotel. —Idò perdome.

I va esser que sa mare d'aquella que li deien "es moraco" s'havia morta.

— Quina? Aquella que es vespres la fermaven en es llit amb una corda quan volien partir?

... Sa mateixa; Amb això vet-aquí sa meva filla. Li vaig contar s'endemasa i quan acabava de contar-li. Tras! Ja tenim sa filla de sa morta. Va començar a xerrar amb sa meva així com xerren ells. Es foraster però malament. Be vaig abadar ses orelles, encara que poques coses vaig collir.

Permí va demanar si no hi havia cap forn per cremar-la.

— Jesús. Puríssimeta! I ara que dius? M'has fet sortir pell de gallina.

... Me pareix que anava gata. Perquè això no és anar clars. I llavò ens digueren que pes cafè convidava tothom per celebrar sa mort de sa vella.

— Permí xaluques. Jo no havia sentit tantes pardalades mai!

... Això? Espera i veuràs. Va pujar sa funerària de Lloret. Pes nostre telefon li daren ses entresenyas: Cuando "arribarà" a un camino lo toma y encontrará un coche blanco con unos ojos negros y enfrente está la mu-



- ta. Fixet quina clarícia. Sa qüestió que aquells vengueren la posaren dins sa caixa i la taparen i ja no la veren pus. Sense llevar cap mo- ble ni un de dins es quarto.
- Ets veinats anarem a consolar...i ferem un bon paper! Just mos digueren:
- ¿Quieren un café? ¿O un coñac?
- Per conyac es està sa gent es día d'un mort. Ni la mos mostraren, ni res. Ni les varen poder dir "vos acompañamos en el sentimiento" Jo quan vaig veure allò, vaig girar en cua, cap a ca-nostra.
- S'horabaixa tanta sort que se presentaren deu o dotze homes des poble per dur-la en es cementiri. Això sí no n'hi havia cap des seus.
- Sa mort no les deu agradar.
- ... Deu esser sa de ses persones, perquè una veinada estrangera que tenien devora canostra quan jo era petita, se li va morir sa moixa que nomia "Tiesa" i ella des disgust va tornar loca.
- Ben al revés d'aquestes. No en tenien gens de pena. Més beguera que plo- rera. Atots es que anaren a dur-la les pagaren una .rotlada a sa taverna. I que ha estat? No res.
- ... Em pensava que aquestes coses just passaven en aquest caixó que l'enxufen i xerra i que hi vós tantes animalades.
- No. Aquesta et dic que duia sabates. I l'he vista amb sos meus ulls. No ets pensis que és mentida! Es dos o tres primers dies tothom en va xerrar.
- ... I no li digueren missa?
- Si ara! De misses anaven. A acabar aviat i sortir-ne.

M. Ripoll i C. Rul.lan.

### L U N A

Esta noche la luna llena da vueltas ondulantes de nuevo.  
Estará viajando el xielo a toda vela.  
Estarán los conejos en los matorrales  
mordiéndose el uno al otro con sus dientes amarillos.  
Debajo de su sonrisa, la babosa estirará de sus riendas.  
Y morirá, y los hombres atarán sus lenguas,  
por todo el daño que han hecho.

—Ralph Nelson

CATALÀ I/O CASTELLÀ

A PRIMER D'EGB (LI)

A principi des curs escolar que ara hom acabat, escrivia i es publicava a sa premsa comarcal un primer article sobre es tema des títol. En ell exposava lo acordat pes pares i jo sobre com organitzar s'ensanyament en mallorquí i en castellà a primer d' E.G.B a S'Unitaria de Deià. Lo acordat fou lo següent:

-Es mallorquins començarem en sa seva llengua i, segons sa capacitat d'assimilació simultanejaran, iniciarem després o mes tard en castellà .

-Es de parla castellana començaran en sa seva llengua i segons sa capacitat d'assimilació, simultanejaran, iniciaran després o més tard en català.

-Es de parla anglesa es decantaren per començar en castellà per a després fer-ho en català.

Ara, fi de curs, convé fer balanç de tota sa feina feta i veure es resultats de s'experiència, sempre tenint en compta dues coses:

1ª-Experiència feta desde una escola unitaria, solsment amb 5 infants de 6-7 anys (oficialment 1ª d'E.G.B.) i amb 6 infants de 5 anys (preescolars encara), nombre d'escolars que pot semblar comoda per a fer s'experiència d'ensenyar en català i en castellà

2ª-Experiència feta a una escola unitària, amb altres tres cursos d'e.G.B (2ª 3ª 4ª ) dins sa mateixa aula, cosa que resta comoditat en es punt anterior, a l'haver d 'atendre un total de 23 infants de distintes edats.

---0---

Tenint en compta ses disposicions oficials i pedagògiques dets objetius a aconseguir en aquesta edat , son aquests ES RESULTATS AMB ETS INFANTS DE 6-7 ANYS QUE FEIEN OFICIALMENT 1er d' E.G.B.

-ES DOS NINS MALLORQUINS han arribat a llegir macànica i comprensivament es mallorquí, l'escriu amb cal.ligrafia correcte guiant-se per s'ortografia natural i fent petites redaccions. Han arribat a llegir, també mecanica i comprensivament es castellà i l'escriuen amb cal.ligrafia correcte guiant-se per s'ortografia natural i fent petites redaccions. Es poden expresar oralment en castellà.

segueix

-S'INFANT DE PARLA CASTELLANA ha arribat a llegir mecànica i comprensivament es castellà i l'escriu amb cal.ligrafia regular guiant-se per s'ortografia natural i fent petites redaccions.

També, ha arribat a llegir mecànica i comprensivament es català l'escriu en cal.ligrafia regular guiant-se per s'ortografia natural i se li fa difícil redactar. Compren molt bé es mallorquí i el pot parlar ja, encara que normalment no ho fa.

-DES DOS INFANTS DE PARLA ANGLESA. Un era de 2on curs degut a una escolarització irregular i coneixent poc vocabulari castellà i poquíssim mallorquí. He treballat exclusivament es castellà, aconseguint comprensió i expressió oral lectura mecànica i escriptura cal.ligrafiq, ortografia natural i redactar. S'altre infant te treballat només en castellà degut a que coneixia un poquíssim vocabulari castellà i amb poca comunicació oral. He aconseguit comprensió i augment de vocabulari castellà, poca expressió oral i solament coneixent llegit i escrit d'unes poques lletres, amb bona cal.ligrafia.

- 0 -

ES RESULTATS ACONSEGUITS AMB ETS INFANTS DE 5 ANYS, EN EDAT DE PREESCOLAR, SON ELS SEGUENTS:

-ES 4 INFANTS MALLORQUINS, apart de ja saber-se expressar i comprendre sa seva llengua s'han principiat en lectura de paraules aconseguint o bé ja bona cal.ligrafia i en casos a pesar des burot en es dibuix de ses lletres. Es castellà s'ha limitat a l'inici de comprensió i expressió oral.

-ES NINS DE PARLA CASTELLANA I ES DE PARLA ANGLESA han fet i arribat a lo mateix a l-invers que es quatre mallorquins.

-0-

¿Què es pot escriure com a consideracions finals?

A) que es pot simultanejar s'aprenentatge de lectura en es dos idiomes.

B) Que es pot fer escriptura amb es dos segons es nivell de s'infant i es seus coneixaments de vocabulari i expressió oral.

C) que si només sen fa iun conve començar en s'idioma matern

D) que necessita més ajuda i ajuda dins s'escola es català que es castellà perquè aquest darrer té ses avantatges de tenir seus es mitjant de comunicació (televisió tebeos cinema...)

E) que s'ha de xerrar a s'infant no mallorquí, en mallorquí des des primer moment que entra a s'escola perquè es s'unic camí per arribar més tard a integrar-se i prendre es català.



\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$ ES POBLES I ES DOBLERS \$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$  
 \$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$

A Valldemossa les tenen dins Cartoixa.  
A Deià no n'hi ha.  
A Banyà a bufar les tenen mals de guardar.  
A Ariany les tenen tancats amb pany.  
A Lloseta les tenen dins una bosseta.  
A Campanet les guarden dins un foradet.  
A Llubi les amaguen dins es bassí.  
A S'Alqueria Blanca el que en té amb pany els tanca.  
A Maria de la Salut tothom et fa creure que esta eixut.  
A Santa Maria les duen dins es doblec de sa camia.  
A Lluchmajor les ho deixava sa Diputació.  
A Alaro les foten a un senyor.  
A Petra es pocs que tenen les fan retro.  
A Caimari les ho deixa es vicari.  
A Sineu mai n'han tingut cap de seu.  
A Sa Pobla negu les doble.  
A Binissalen tenen bó amb es govern  
A Capdellà tenen bo amb so capellà.  
A Paguera tots les duen dins sa cartera.  
A Santa Margalida les dmen fermats amb una lliga.  
A Villafranca les tenen tots a la Banca.  
A Consell les fugen sense remei.  
A Pina tots es que tenen les donen a sa bassina.  
A S'Aranjassa les duen a la Caixa.  
A Soller les fan rodar com una bolla.  
A Muro sempre les s'enjinyen per gonyar un duro.  
A Fornalutx dobler que tenen dobler que les fúig.  
A Felanitx no en veuras cap pel mig.  
A Galilea els guarden dins sa ximeneia.  
A Inca just en fan quan hi va "La Trinca".  
A Sancelles les guarden ses femelles.  
A Costitx els estalvien amb desitx.  
A Portol en tenen perque tenen bo amb un apostol.  
A Alcudia els amaguen dins s'estudi.  
A Andraitx quant en tenen domes fan mal fraig.  
A Arta les amaguen d'alt es campanar.  
A Biniali els perden passant el rosari.  
A Bugar no en tenen perque tot puja.

A Bunyola les amaguen davall una rajola.  
 A Calvia en tenen un milenar.  
 A Capdepera les enteren dins una greixonera..  
 A LLuc en tenen mes que no en pot dur un ruc.  
 A Esporles els reten com a borles.  
 A Lloret les duen embolicats dins un mocadoret.  
 A Manacor es doblers son es seu tresor.  
 A Ciutat tant guanyat tant gastat.  
 A Puigpunyent no hi ha por que les ho prengui es vent.  
 A Randa es que els te les canta.  
 A San Joan negú sap com s'arreglen però sempre en fan.  
 A Santa Eugenia d'on les treven sempre ha estat un misteri.

Equip de Redacció  
 de  
 S'ENCRULA

# EL TIEMPO

NOMBRE DE LA ESTACION: Son Bujosa

PROVINCIA: Baleares

NUMERO: 16 1

MES: JUNIO 1981

OBSERVADOR: Gabriel Payeras

Dias	Precipitación	Meteoros obser. m t n	Viento domian.
23	2,2		NO .
25	1,0		NE
26	T,P		SE
27	3,0		S
28	2,5		SE

Precipitación total del mes: 8,7 mm

Número de dias de lluvia: 5

Número de dias de tormenta: 3

Precipitación máxima en un dia: 3,0 dia 27

Viento dominante SE y S.

## VERS EL I CONGRES DE LA PREMSA FORANA

Ja fa prop de dos mesos que la Premsa Forana de Mallorca, ha resolt dur a terme el seu I congrés.

Mentres conversam entre dues xicres de cafè, asseguts al voltant d'una camilla, en Gaspar Sabater (en Gaspi), m'anava posant al corrent de les darreres decisions preses per l'Associació.

«Pensem que el congrés a d'esser illencom obert emperò a les illes germanes: Eivissa, Menorca, ja que la seva problemàtica és semblant a la nostra... convidant també com observadors, a tots els medis de comunicació i a publicacions locals de per tot arreu dels Països Catalans.

La conversa continua - S'han creat unes comissions que seran les encarregades de tota l'estructuració. També voldriem proposar que qualche persona Institucional es fes càrrec de la presidència d'honor: hem pensat amb el rei Joan Carles, el president de C.G.I. o el secretari d'estat per a la informació.

Xerrarem també de la primera trobada de la Premsa Comarcal de Catalunya (dies 16 i 17 de Maig) encara que amb pocs coneixements en Gaspi em digué: -Crec que una de les persones puntals d'aquesta trobada Catalana és el Sr. Huertas Claverias. I, si mirasses de localitzar-lo?

La conversa quedà tallada amb l'interrogant, si realment es volia estructurar be i es volia dur a terme el I congrés de Premsa Forana era necessari posar-se a fer feina tot d'una. El mes d'Octubre és lluny, emperò quan abans es comenci la tasca, més fàcilment serà la celebració.

LLUC OLIVER

### COCA D'AMELA

9 ous, 300g de sucre, 300g. de metla molta, un poc de canyella, una llimona rallada.

Batre molt be els vermells d'ou amb es sucre, canyella i llimona, mesclar-hi sa metla. Pujar es blancs d'ou fins a punt de neu afegir-ho a lo altre i ficar-ho tot d'una dins es forn.

Sha d'untar es motlo de saïm i tirar-hi un poc de farina.

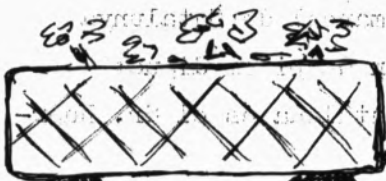
# CAFETERIA

MENU

COMCI  
OR



PUESTO DE GUARNA N°1



HAMB  
HOT M  
---  
---  
---  
COCH  
COCH  
---  
6.50  
7.50  
LACIN

PUESTO DE GUARDIA N°2

Tony Colla

# XI-EI-ATO, um

DIUEN:

Que per ses festes lo de ses coquesva esser un èxit però com que a festes passades coques menjades, es qui l'any que vó no en dugui es pegarà un toc a ses barres.

Que visca pels de s'ombotelladora, visca pel seu altuïsme, visca perquè han deixat sense aigua an el seu germà proïsme.

Que es festival de música de DELIA enguany està molt ben organitzat, tant que fins i tot a Valldemossa ens han copiat.

Que per da carrera de Sant Joan tothom va armar bicicletes, però ara que ha passat ja han partit a fer punyotes.

Que el Consell de Governació ha decidit sombrar un bon pinotell onmig de sa cala i així es francesos no hauran de passejar ni sombrilles ni capell.

Que ja hem tornat partir malament amb es "cuento" des vespres fer renou, ja que quan ho tanquen tot es tralladen a "Sa Cova" perquè és es lloc més nou.

Que sa cala des CANYARET s'ha convertit en "nudista" i ara sa gent no hi pot anr perquè es fa mal a sa vista.

Que l'any passat els municipal anven a fer una volta quasi per tot cada vespre, però enguany pareix que s'han renegat i no es moven de sa festa.

Que S.E.M.S.A. sense aigua ens han deixat.

Que ¡cent llamps quina pardalada!. Amb això de sa carretera rebaixar, ara es francès per a entrar haurà de cercar una escala.



## ¿QUE PASA CON LOS ALIMENTOS?.

La producción en masa ha alterado el sabor de lo que comemos. Sin embargo, algo se está haciendo para recuperar el gusto y la calidad de antaño.

Varios focos de luz tenue iluminan unas inmensas jaulas de cristal y ofrecen a nuestros ojos un espectáculo sorprendente: diez mil polluelos conviven, apretujados en una superficie de setecientos metros cuadrados. A este gallinero situado en Robledo de Chavela, provincia de Madrid, le falta el color, el olor y el ambiente que caracterizaba a los viejos corrales, donde las robustas gallinas se pasaban el día picoteando granos de trigo o maíz, junto a altaneros gallos, huidizos conejos y otros animales de corral.

Cada ejemplar de este poblado gallinero —dotado de instalaciones de mantenimiento automático que sólo requieren el cuidado de dos personas— crecerá hasta adquirir el mismo tamaño y características de sus compañeros. A los 45 días de haber salido del cascarón todos pesarán exactamente kilo y medio, y todos serán llevados al matadero.

Estos pollos —parte muy pequeña de los quinientos millones de aves que produce anualmente la industria española del ramo— tienen poco en común con aquellos, tan suculentos, que hace años constituían la delicia de una buena mesa. Los pollos de entonces tenían una carne fina y apretada, olían muy bien en el asador y su gusto era extraordinario. Los de ahora, alimentados con piensos compuestos, resultan blandos e insípidos.

La mayoría de alimentos que consumimos en la actualidad son como esos pollos: de buen aspecto y nutritivos, pero sin mucho sabor. ¿Qué ha originado este cambio en un país como el nuestro, tan rico en tradiciones gastronómicas? ¿Qué se puede hacer para recobrar los sabrosos alimentos de que disponíamos en otra época?

En los últimos catorce años, el consumo de carne por habitante ha aumentado en veinticinco kilos. El español medio consume anualmente 14 Kg. de carne vacuna, 19 de porcina, 13 de pollos y otras aves de corral, así como 16 Kg. de huevos, 29 de pescado y mariscos, 100 l. de leche, 128 Kg. de hortalizas y 132 de frutas. Para hacer frente a esta creciente demanda, los agricultores, han tenido que recurrir, cada vez más, a la producción en masa y a las modernas técnicas de mercado. Hoy día, productividad y rentabilidad son las palabras clave de nuestra agricultura.

Arturo Roig Mestre, de 52 años, que desde 1948 explota una propiedad de ochenta hectáreas en Alcira (Valencia), dice que para que una finca hortícola sea rentable tiene que producir grandes cantidades de frutos: "Los gastos de peonaje, abonos, fertilizantes, recolección y envasado, sin contar los riesgos tradicionales del mal tiempo o las heladas, son muy elevados. Por lo menos se han de cosechar 35 toneladas de producción por hectárea.

"Además, según las actuales normas de comercialización", agrega Roig, "las naranjas por ejemplo, deben ajustarse a ciertas características de calidad, igual que las mandarinas y los limones, referentes a coloración, zumo y tamaño".

Refiriéndose a las manzanas, Roig Mestre añade que estas también deben alcanzar cierto tamaño mínimo: seis centímetros las de categoría extra y cinco las demás variedades. Y termina diciendo: "Estos requisitos establecidos por las autoridades competentes, nos obligan a extremar el cuidado en las faenas de fertilización y riego. Si nos descuidamos, corremos el riesgo de que la fruta carezca de valor o contraiga enfermedades. Además como la fruta generalmente debe recorrer largas distancias hasta llegar a su punto de destino, casi todas se recogen antes de estar maduras, cuando su contenido en azúcar es inferior a lo normal. De ahí su menor sabor".

Tal ocurre con las peras. Algunas variedades tempranas se cogen verdes para que maduren en cámaras con cierto grado de calor y humedad.

Otras no se cultivan en grandes cantidades debido a que son difíciles de conservar y transportar, y aunque son mucho más jugosas que los que corrientemente comemos, su escasa productividad las ha llevado al borde de la total desaparición.

Para poder competir y hacer frente a las exigencias del consumo, los ganaderos se ven obligados a producir el mayor número de animales en el menor tiempo posible y al mínimo coste. Hace treinta años, por ejemplo, los avicultores no vendían sus pollos antes de que hubiesen sido alimentados durante cuatro meses. "Ahora", dice un avicultor, "el tiempo medio desde que nace un pollo hasta que se sacrifica es de siete u ocho semanas". El crecimiento rápido, mediante piensos compuestos que llevan vitaminas y minerales, ayuda a los avicultores a atender la creciente demanda, pero las aves criadas de esta forma no son mejores en lo que respecta a la calidad. Cuanto más joven es el pollo que se sacrifica, menos gusto tiene su carne.

Antonio Parga Vázquez, ganadero de Palas del Rey (Lugo), dice que los sistemas de crianza de ganado y producción de carne ha cambiado mucho en los últimos años: "Cuando yo empecé en este negocio, las reses se sacrificaban después de que habían cumplido tres años. Ahora se matan a los dieciseis meses como máximo". Como la alimentación animal se ha encarecido mucho, hay que engordar las reses lo más rápidamente posible, pero esto hace que lo que se gana en tiempo se pierda en sabor. La carne de los animales tiernos es más pálida que la de las reses de tres años o más.

Es evidente que los alimentos que hoy consumimos no saben igual que los de antes, pero los consumidores deben también tener en cuenta que la producción en masa de productos del campo y las modernas técnicas de comercialización nos reportan algunas ventajas. Por ejemplo, hoy disponemos de una gama más amplia de alimentos donde escoger. Gracias a los actuales métodos de almacenado y conservación podemos comer manzanas, naranjas, peras y melones durante todo el año, o hacer ensaladas de lechuga y tomate en diciembre o enero. Podemos asimismo llevar a nuestra mesa productos congelados (pescados y carnes) y platos preparados (paella, sopas, estofados, verduras). La producción en masa también ha abaratado los alimentos. Hace algunos años, por ejemplo, el pollo, tan común hoy entre los españoles, era considerado un artículo de lujo.

En cierto modo, no es sólo la producción en masa el factor que ha contribuido a que disminuya la calidad de los alimentos; los gustos del consumidor también han influido. El doctor Carlos Barros, subdirector del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, dice a este respecto: "Hay que tener en cuenta los gustos y las modas pasajeras por ciertos tipos de alimentos, que hacen que se vendan masivamente a causa de la publicidad comercial. El consumidor los acepta tras un razonamiento: "Si se venden mucho es porque son buenos".

La responsabilidad del consumidor se manifiesta más claramente en el caso de la ternera blanca. Para atender la demanda de esta clase de carne, se recurre al engorde acelerado. La ternera es separada de la madre a los pocos días de nacer y es trasladada a un estrecho box donde recibe una dieta especial a base de vitaminas. Según un industrial del ramo, una vez sacrificada la res se inyecta agua a la carne para que pierda color y aumente de peso. De este modo parece auténtica ternera blanca; pero cuando se fríe, pierde un treinta por ciento de peso y tiene un sabor tan indefinido que es difícil saber si se trata de ternera, cerdo o pavo.

En pocas palabras, para comer lo suficiente y a precios razonables los españoles hemos aceptado la producción en masa de artículos alimenticios, que nos obligan a consumir platos menos sabrosos. Pero esto no significa que hayan desaparecido para siempre los exquisitos alimentos de antaño. Ciertos organismos están tratando de averiguar el medio de recuperar la calidad. En el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, por ejemplo, un grupo de especialistas está estudiando el contenido biológico y nutritivo de artículos tales como el queso, jamones, embutidos, verduras zumos y concentrados de tomate, salsas, mantequilla, margarina y yogures, con el fin de aislar los alimentos que determinan su gusto y calidad.

Por su parte el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, está trabajando con la carne, tratando de establecer la relación entre la dureza, sabor o blandura y los sistemas de crianza utilizados. En el sector hortícola, los técnicos del INIA se preocupan de la selección y mejora de la calidad, introduciendo nuevas especies y variedades de interés para las diversas zonas frutícolas del país. En la producción de cítricos, por ejemplo se ha conseguido reducir el tiempo de proceso de maduración de las naranjas, sin perder calidad, empleando cámaras especiales para la "Desverdización" con etileno.

Como, en general, la carne que se vende para el consumo masivo es insípida, debido principalmente a las manipulaciones para que el animal aumente de peso y sea más rentable al detallista, ciertos ganaderos han comenzado a dedicarse a la cría de reses de calidad. Joaquín Amado, 47 años de Oviedo, señala a este respecto: Son escasos los ganaderos que se han especializado en la venta de terneros criados con alimentos naturales. Durante las primeras semanas, dichas reses sólo se alimentan con leche de la madre. Después engordan al aire libre y su alimentación se enriquece con pastos y forrajes carentes de ingredientes artificiales. La carne de estos terneros es mucho más sabrosa y nutritiva, pero su precio es aproximadamente un cincuenta por ciento más alto.

Hay una inevitable relación entre calidad y precio. Los pollos de la clase especial, criados con maíz, que representan el ocho por ciento de la producción avícola española, pueden costar al consumidor el doble del precio de los normales.

La comercialización de frutas de calidad garantizada no es muy rentable; sólo se venden en fruterías especializadas de las grandes ciudades y los precios no son asequibles al consumidor medio puesto que son superiores en un cuarenta por ciento al de las que han sido maduras en cámaras, según afirma un cultivador.

Es el consumidor quien debe escoger entre los alimentos ordinarios destinados al consumo masivo y los de alta calidad, que son mucho más caros. Pero, seguramente, junto a los productos alimenticios normales pueden y deben existir mejores artículos, producidos en menos cantidades.

Ahora se está hablando mucho de la calidad de la vida. En vez de comer sólo para vivir, ¿no deberíamos —de vez en cuando al menos— comer para vivir mejor?

Artículo recogido de la revista  
"Selecciones del Reader's Digest."

## E N Q U E S T A

Sa redació de S'ENCRUIA va entrevistà els diferents membres del nostre Ajuntament per a veure que trobaven de la forma que havien deixat s'ull de sa Font de sa Senyora, es a dir, sense aigua.

Tots els concejals i concejales foren de s'opinió de que s'havia d'haver deixat un grifó.

El que tengué més dubtes a l'hora de contestar va esser es batle, encara que a la fi també es va inclinar per l'idea de que sí s'havia d'haver deixat.

N O . . . . .

Morts:

Es va morir als 45 anys i després d'una penosa i llarga malatia, N'Antonia Marcús. Que en pau descansi.

A Sóller va passar a s'altre mon als 94 anys una deianenca na Pixedis Rullan que tothom coneixia per (Pixedis Siquis).

Hilda Gunderman de "Can Desitg" S'Empaltada es va morir en bon dia de San Joan.

Han tornat començar com cada any a Can Quet ses verbenes de s'estiu, animades pel conjunt S'ESTEL D'OR (es butaneros).

Cada diumenge a l'esglèsia hi ha concert de música de Cambra. Val la pena anar-hi.

La recollida des fens des de dia primer de Juliol es fa cada dia, però per favor no la tregueu els matins, es recolleix es vespres.

Els al.lots de DEIA han estat una setmana de campament en es Port des Canonge.

Na Francisca Horrach ha traspasat sa tenda a Can Roig.

Varies persones de DEIA han anat a LOURDES amb un viatge organitzat de Sóller.

Ja tornam tenir els dos municipals cada vespre de guàrdia.

Ha mort a una avançada edad el famós escriptor D. JOSE MARIA PEMAN.

A partir del dia primer d'Agost es començaràn a pagar els impostos municipals. Procurau complir amb el deute ciutadà.

Han tornat operar per segona vegada en LLUC OLIVER (pare) meam si aquesta vegada va bé.

També han operat de pedres en es fetge en RAMON des Banc.



VES.

Per primera vegada des de que sabem que hi ha Font de sa Senyora, han quedat sense aigua els passants i els animals.

Molt prest s'inaugurarà a s'Ajuntament una exposició de quadros pintats per una senyora francesa.

Després de bastants anys de estar amb noltros han traslladat dues monjes Sor Margalida i Sor Magdalena. Una a Sant Agustí i s'altre a Muro. Gràcies per tot el que han fet per noltros. A canvia han vingut Sor Rosa i Sor Coloma. Siguin benvingudes.

#### PLANTES MEDICINALS

ABATZER. batzer, barzer, barsa;

Els tanys jovenets són molt sucosos i tenen els agullons encara herbacis, no punxents; se'ls pot trobar en abetzarans que hagin estat tallats o cremats; mastegant-los com que mastega regalèsia i ompassant-se la saliva i amb ella el suc, combaten las malalties inflamatòries de la gargamella i de la boca, i aclareixen la vou als afònics o afectats de ronquera.

El decuit de les rels al 2% és un bon diurètic o afavoridor de l'orina, i es pot prendre a tassons diverses vegades al dia. Les fulles són astringents, es a dir restrenyen, usant-les en decuit, en la mateixa proporció que les rels, prenent-lo a tasses igual que tò. En irrigacions lentes conté les hemorràgies uterines que no siguin molt intenses.

Les mores d'abatzer són tòniques, antidiarreiques, i curen les llagues de la boca.

L'abatzer és planta inofensiva; se la pot usar sense mirar gaire prim on les quantitats.

(Del llibre "Les Plantes Medicinals  
Balcàriques)





